**Zgrane trio – przepis na szparagi z jajkiem i sosem holenderskim**

**Sezon na szparagi trwa stosunkowo krótko, dlatego jeśli jeszcze nie skosztowaliście w tym roku tego warzywa, najwyższa pora, żeby to zrobić. Idealnym towarzystwem są dla nich jajka i sos holenderski. W takim zestawieniu smakują naprawdę wybornie!**

Wbrew nazwie, sos holenderski to klasyk kuchni… francuskiej. Określany także jako *dutch sauce* cechuje się delikatnym, wyrafinowanym smakiem i kremową konsystencją. Jego bazę stanowią żółtka jaj kurzych i masło. Lekko kwaskawy smak to zasługa soku z cytryny lub białego wina. Doskonale komponuje się z jajami, rybami, szparagami i innymi gotowanymi warzywami. Przyrządza się go w zaledwie kilkanaście minut, a receptura jest niezwykle prosta. Dlaczego więc czasem potrafi się zwarzyć?

**Bez pośpiechu !**

- Sosy na bazie żółtek nie są trudne, ale wymagają delikatnego i sumiennego postępowania – podkreśla Tomasz Jokiel, ekspert marki Fermy Drobiu Jokiel. – Przygotowując sos holenderski, ubijamy żółtka na parze i tej czynności nie możemy przerywać. Ważne jest, aby miska, w której znajdują się żółtka nie dotykała gotującej się wody. Istotne jest również, aby palnik nie był ustawiony na wysoką moc, a woda jedynie delikatnie „mrugała”, wytwarzając parę. Kiedy ubijane żółtka będą puszyste i podwoją swoją objętość, bardzo powoli dodajemy rozpuszczone wcześniej, gorące masło. Na tym etapie absolutnie nie możemy się spieszyć! Masło wlewamy cienką strużką lub po łyżeczce, cały czas energicznie ubijając. Po zdjęciu miski z palnika, kontynuujemy ubijanie do momentu aż dno miski ostygnie.

Sos holenderski będzie świetnie komponował się ze szparagami i jajkiem sadzonym lub „w koszulce”.

**Przepis na szparagi z jajkiem sadzonym i sosem holenderskim**

Składniki:

* 4 jaja roz. M lub L (Fermy Drobiu Jokiel)
* pęczek zielonych szparagów
* 1 łyżka cukru
* 1 łyżeczka soli
* 1 łyżka klarowanego masła

Składniki na sos holenderski:

* 3 żółtka jaj roz. L (Fermy Drobiu Jokiel)
* 150 g masła
* 1 łyżka soku z cytryny
* ¼ łyżeczki soli
* pieprz czarny lub biały

Szparagi umyć – w przypadku młodych zielonych szparagów nie trzeba ich obierać, a jedynie odciąć zdrewniałe końcówki. Wstawić do wysokiego garnka i zalać wodą tak, by główki wystawały nad jej powierzchnię. Dodać cukier, sól i odrobinę masła. Gotować ok. 3-4 minuty (białe szparagi trzeba obrać i gotować ok. 7 minut). Na patalelni usmażyć jajka sadzone (do momentu aż białko będzie ścięte, a żółtko pozostanie płynne). Szparagi wyłożyć na talerz, na nich umieścić usmażone jajko.

W rondelku rozpuścić masło. Żółtka starannie oddzielić od białek i umieścić w szklanej misce. Miskę z żółtkami ustawić na garnku z gotującą się wodą, tak aby woda nie dotykała dna miski. Palnik ustawić na niewielką moc, tak aby woda jedynie delikatnie bulgotała. Ubijać za pomocą ręcznej trzepaczki lub blendera typu żyrafa, bez przerwy aż żółtka napowietrzą się i podwoją swoją objętość. Dodać sól i pieprz. Nie przerywając ubijania, bardzo powoli, cienką strużką wlewać rozpuszczone, gorące masło. Po dodaniu całego masła, miskę zdjąć z garnka z gorącą wodą i jeszcze przez chwilę ubijać, aż naczynie lekko ostygnie. Ciepły sos, od razu dodać do szparagów i jajek. Nie podgrzewać ponownie, ponieważ sos mógłby się rozwarstwić.

Smacznego!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl